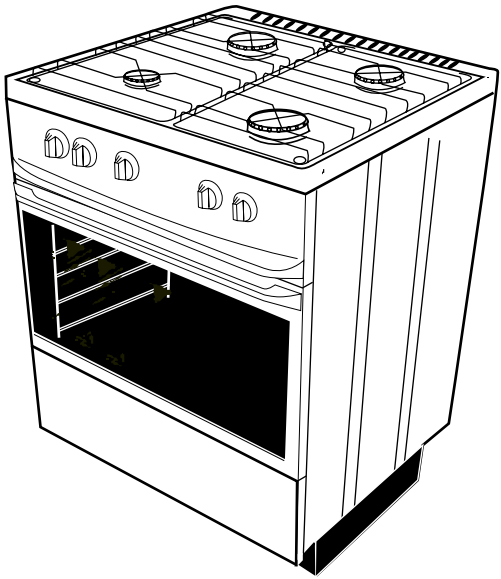


GGB/GGF 210-I

947200710/711

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres **nye** VOSS komfur.

Det er vigtigt at De lærer komfurets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye komfur. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender komfuret første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan komfuret anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye komfur. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af komfurets enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af komfuret kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagest i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye komfur gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

131

VOSS

Indholdsfortegnelse

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 7
Gasbrænderne 8
Ovnen 8
Magasinskuffen 9
Soklen 9
Sikkerhedsudstyret 9
Tilbehør 10
Ekstra tilbehør 10
Før De går i gang
Tilkobling af børnesikring 11
Brænd ovnen ren 12
Rengør tilbehøret 12
Sådan bruger De
Betjening 13
Valg af gasbrænderne 14
Råd og tips ved brug af gas-blus 15
Ovnen 17
Indstillingsskema - bagning 19
Indstillingsskema - madlavning 20
Indstillingsskema - stegning 22
Råd og tips ved brug af ovnen 24
Magasinskuffen 25

Indhold Side nr.

Rengøring og vedligeholdelse af
Emaljerede flader 26
Gryderiste 27
Gasbrænderne 28
Ovnen 29
Magasinskuffen 36
Service
Før De tilkalder service - praktiske råd 45
Før De tilkalder service - tekniske råd 47
Service og reservedele 48
Fejl og mangler 37
Produktansvar 38

Til Installatøren

Udpakning 39
Tekniske data 39
Montering 40
Installation 43

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

Sikkerhedsinformation

B218

Miljø information

Sikkerhedsinformation

Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Gryder, gasbrændere og ovn bliver meget varme ved brug, og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Kontrollér at tippesikring og grydeskærm (ekstra tilbehør) er monteret korrekt, samt at børnesikringen fungerer.

Anvendelse

I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.

Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.
Kontrollér at der er slukket for komfuret når det ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal gasbrændere og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sørg for at el-kablet og gasslangen ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes ved rengøring. Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpærer.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidevare-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

336

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke har adgang til den brugte emballage.
Transportsikring fjernes før brug.

Installation

Installation af komfuret må kun udføres af en autoriseret VVS-installatør eller en af producenten autoriseret person.
Installationen skal udføres i henhold til gasreglementet (GR).
Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.
Komfuret må **ikke** stilles på en ekstra sokkel, da tippesikringen sættes ud af funktion. Montér tippesikringen. Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

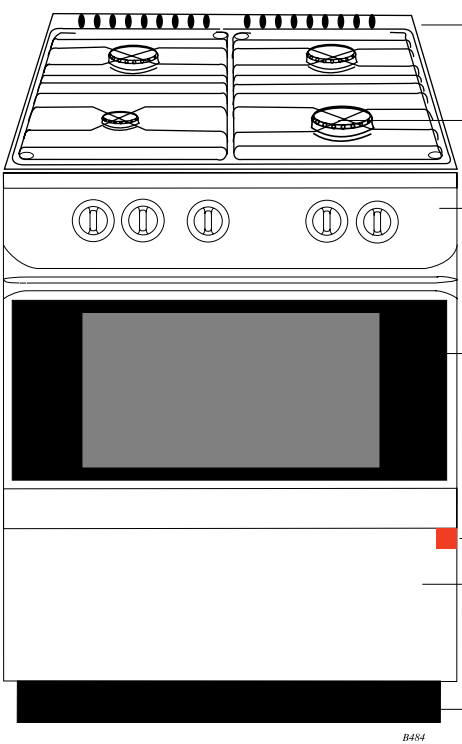
Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når komfuret skal kasseres. Fjern elkablet fra stikket i væggen, klip elkablet af helt inde ved komfuret, og sæt børnesikringen ud af funktion.
Ved gasinstallation med fast installationsslange dvs. uden lynkoblingstilslutning, SKAL demontagen foretages af autoriseret VVS-installatør

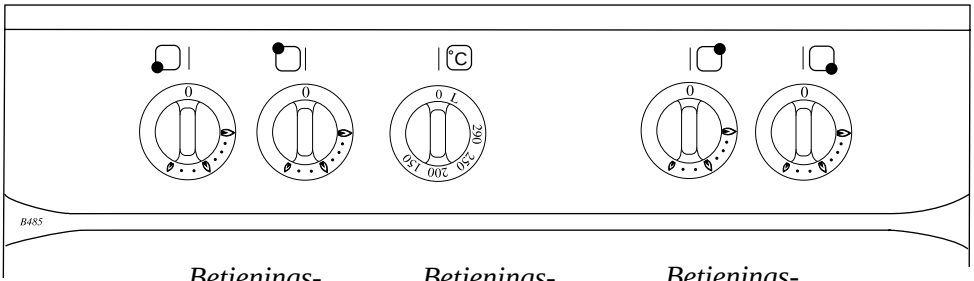
337

Beskrivelse af produktet

Komfuret



Betjeningspanelet



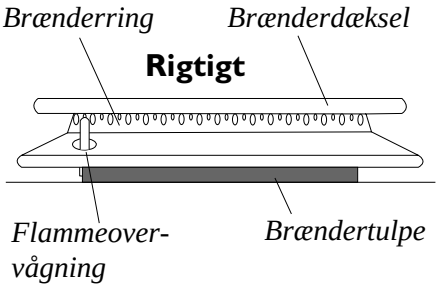
Betjenings-knapper til gasbrændere

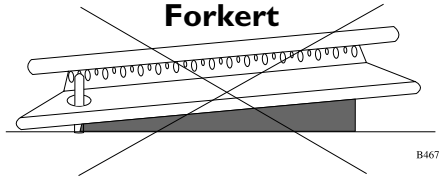
Betjenings-knap til ovn

Betjenings-knapper til gasbrændere

Flamme-overvågning (Tændsikring)

Gasbrænderne og ovnen har flamme-overvågning (tændsikring). Flammeovervågning (tændsikring) bevirker at der automatisk slukkes for gastilførslen, hvis blusset går ud.





Gasbrænderne

Oplysning om hvordan gasbrænderne benyttes findes i afsnittet "Sådan bruger De".
På komfuret er der en lille brænder, to brændere i mellemstørrelse og en stor brænder. Brænderdæksel udgør sammen med brænderringen et "rum" hvor blanding af gas og luft finder sted, således at gasblusset kan brænde kor-rekt.

Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet:
"Sådan bruger De". Det er muligt at vælge imellem følgende funktioner:

- Lys i ovnen.
- Tilberedning med gas ovn.

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovn- lågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnrummets sider, top og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovnens bundplade er udført i rustfrit stål. Ovnens opvarmningstid er ca. 20 min fra kold ovn til 200˚C

Magasinskuffen

Oplysning om hvordan magasinskuffen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De". Magasinskuffen er forsynet med "Push-Pull", det betyder at den åbnes ved et let tryk midt på skuffefronten.

Soklen

Soklen kan højdejusteres fra 85 cm til 93,5 cm.

Sikkerhedsudstyret

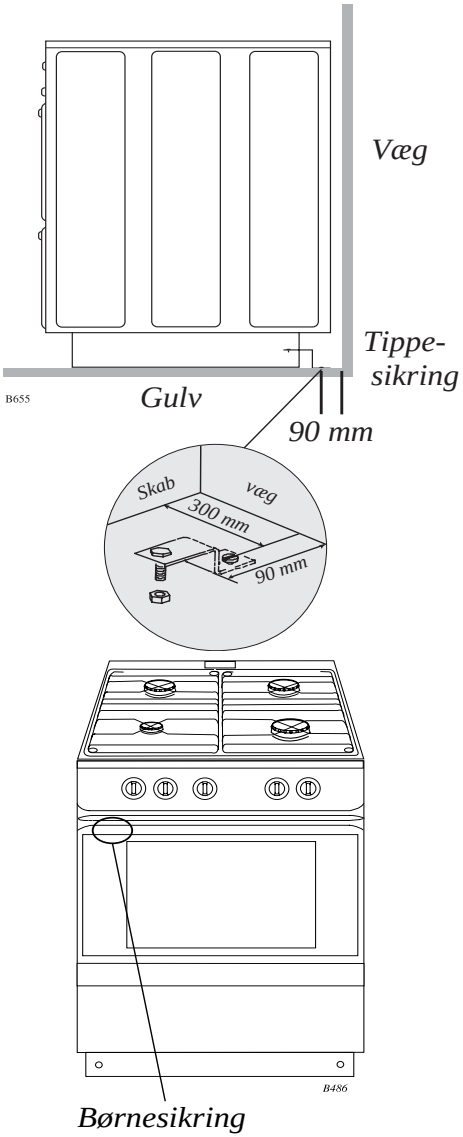
Komfuret har **tippesikring** som forhindrer at det tipper ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge.

Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Ovnlågen er udstyret med børnesikring, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

444



Børnesikringen er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringen.

Tilbehøret

2 bageplader
1 bradepande
1 rist
Tippesikring
HPFI/HFI-blad

Ekstra tilbehør

Børnsikringsskærm til komfurets overplade (GYB 101-1 hvid).

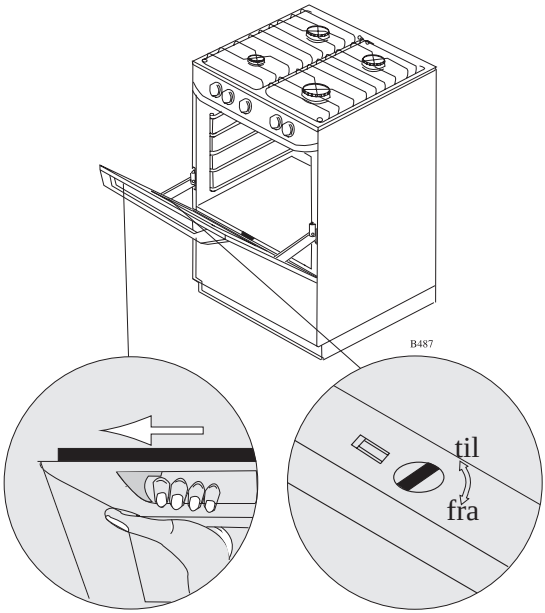
445

Før De går igang

Tilkobling af børne-sikring

På ovnlågen
Børnesikringen er placeret inde i venstre side af håndtaget.
De tilkobler børnesikringen ved at dreje på den lille skrue, der sidder indvendig på lågen. Brug en mønt når de skal dreje skruen.

For at åbne ovnlågen skal De nu trykke børnesikringen til venstre, samtidig med at De åbner lågen.



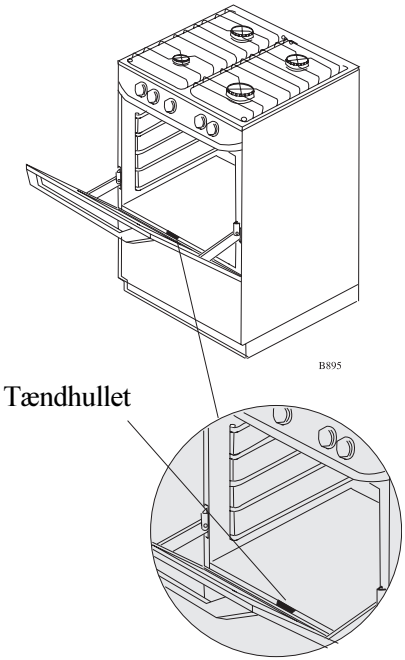
Komfuret er beregnet til en normal husholdning. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

339

Brænd ovnen ren

Hold børn under opsyn, komfuret bliver meget varmt.

1. Drej betjeningsknappen til 290˚C.
2. Tryk betjeningsknappen ind og hold en tændstik hen til tændhullet, indtil ovnbrænderen er tændt.
3. Hold betjeningsknappen indtrykket i ca. 10 sek.
4. Drej derefter betjeningsknappen til 200˚C.
5. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue.
6. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.



Den første tid komfuret anvendes kan der stadig forekomme lugtgener. Dette har ingen sundhedsmæssig risiko. Gentag evt. processen.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

857

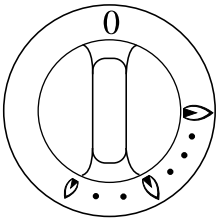
Sådan bruger De

Gasbrænderne

Betjening

Betjeningsknapperne har følgende indstillinger:

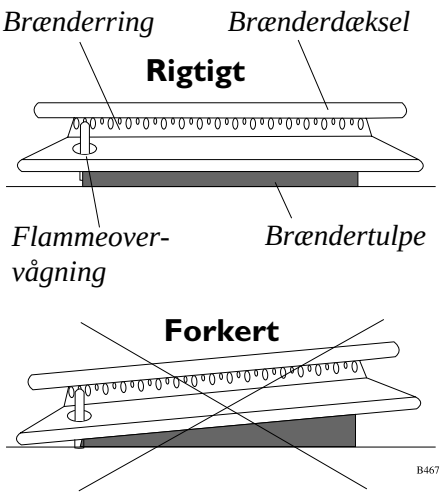
0 Blusset er lukket.
Max. blus
Halv blus
Min. blus



Blussene indstilles trinløst fra max. til min., hvor max. er højeste indstilling.

1. Tryk betjeningsknappen til den valgte brænder ind og drej den til max. Tænd blusset og hold knappen inde i ca. 3-4 sek., ellers går blusset ud igen.
2. Slip knappen og regulér derefter til ønskede størrelse flammeindstilling mellem max. og min.

i For at opnå en korrekt forbrænding skal brænderring og brænderdæksel være placeret rigtigt på brændertulpen. Hvis brænderringen og brænderdækslet ligger skævt, vil gasblusset brænde ukorrekt, og brænderdækselet kan blive ødelagt i løbet af kort tid.



322

Valg af gasbrænder

Hvilken gasbrænder De skal anvende ved tilberedning, afhænger af kogegrejets bunddiameter.
Kogegrej med bunddiameter op til 14 cm anvendes på den mindste gasbrænder.
Kogegrej med bunddiameter mellem 14 og 20 cm anvendes på den mellemste gasbrænder.
Kogegrej med en bunddiameter over 20 cm anvendes på den største gasbrænder.
De kan kontrollere om De anvender den rigtige gasbrænder ved at se på gasblusset (flammerne). Ved indstilling max. skal flammerne brænde ca. 1 cm inde under kogegrejet.
Flammerne bør ikke "slikke" op ad kogegrejet.

367

Råd og tips ved brug af Gasblus

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Kogegrejet skal passe til gasblussene. Ved max-indstilling skal flammen brænde ca. 1 cm inde under kogegrejet.

Brug tætsluttende låg på gryden. Uden låg på gryden bruges der tre gange mere gas

Spar på vandet: Kog i så lidt vand som muligt. Kog kartofler og grønsager med 1, 2 eller 3 dl vand.
Brug 1 dl vand på det lille gasblus
Brug 2 dl vand på det mellemste gasblus
Brug 3 dl vand på det store gasblus.
Læg et tætsluttende låg på gryden. Bring i kog på højeste trin og skru ned på lavest mulige trin, når det damper kraftigt ved låget. Beregn kogetiden fra De skruer ned. Vent med at kigge til kartoflerne / grønsagerne indtil kogetiden er gået.

3600

Skru straks ned når det koger.
Vælg korrekt indstilling.
Start på højeste indstilling og skru så langt ned som muligt, uden at maden går af kog

Tø maden op i kølskab først

Det er energibesparende at tilberede i en gryde på et gasblus i stedet for i ovnen

Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet

B1753

3612

Ovnen

Læg aldrig alu-folie, en bageplade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Varmen forhindres i at fordele sig jævnt i ovnrummet. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Betjening

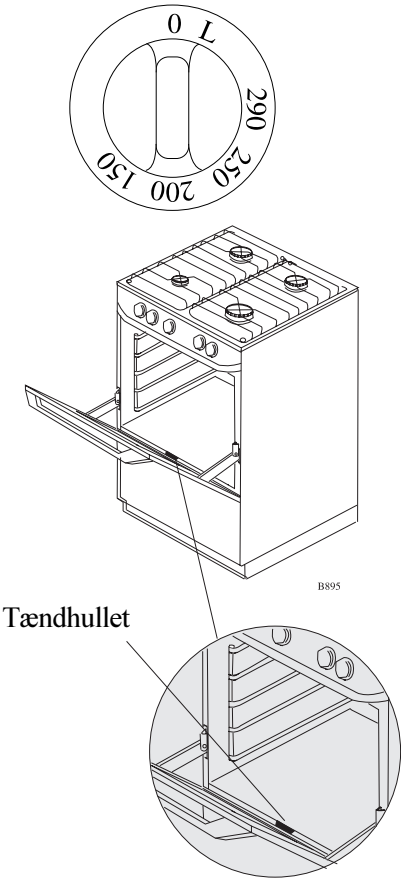
Betjeningsknappen har følgende indstillinger:

"O" Ovnen er slukket.

"L" Lys i ovnen, som er praktisk ved rengøring. Lyset er tændt ved alle indstillinger undtaget "O".

150-290˚C Temperaturindstilling for gas ovn.

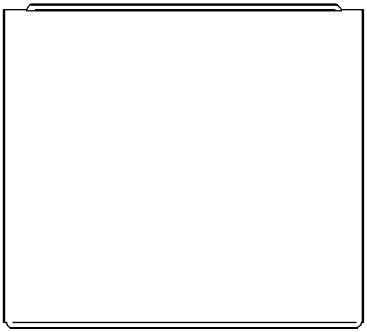
1. Drej betjeningsknappen til 290˚C.
2. Tryk betjeningsknappen ind og hold en tændstik hen til tændhullet, indtil ovnbrænderen er tændt.
3. Hold betjeningsknappen indtrykket i ca. 10 sek.
4. Drej derefter betjeningsknappen til den ønskede temperaturindstilling.



971

Varmen kommer fra en brænderring, som ligger under bundpladen. Varmen stiger op foran og bagved bundpladen, og fordeler sig i ovnrummet. For at opnå en jævn varmefordeling er det vigtigt at bundpladen er placeret korrekt.

Inderst i ovnen

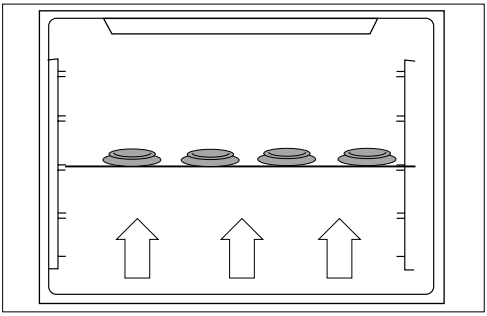


Forrest i ovnen

Bagning/madlavning

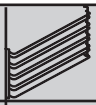
Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommesfrites o.l.

i Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.



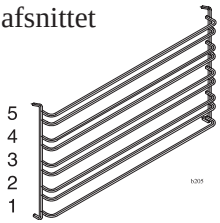
464

Indstillingsskema bagning

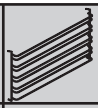
Bagning		°C	Minut
Boller	3-4	215-235	10-15
Grovboller	3-4	210-220	20-25
Småt gærbrød m/fyld	3-4	215-235	15-20
Kringle	3-4	215-235	15-25
Franskbrød	1-2	200-225	40-50
Rugbrød	1-2	185-210	95-120
Flûtes	3-4	225-240	15-25
Bradepandekage	4	190-200	50-60
Formkage	2-3	175-200	30-40
Sandkage	1-2	175-195	50-70
Roulade	3-4	200-220	10-15
Vandbakkelser	3-4	200-220	35-45
Småkager	3-4	180-215	6-15
Lagkagebunde	3-4	215-235	10-15
Marengs	3-4	150	55-65
Marengsbund	3-4	150	90-110
		Derefter i slukket ovn	25
Kransekage i ringe	4-5	220-230	8-12

Indstillings-skemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".

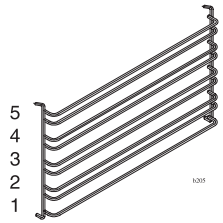
716



Indstillingsskema madlavning

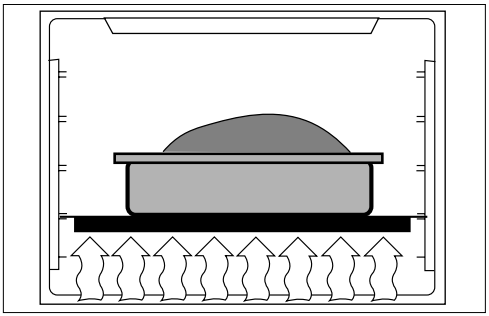
Madlavning			
Fisk, kogning	1-2	170-180	**
Fisk, stegning	1-2	190-210	**
Farsbrød	3-4	190-210	50-65
Gratin	2-3	190-210	55-65
Leverpostej	2-3	190-210	55-65
Pizza	3-4	210-235	30-40
Tærter	3-4	210-235	35-45
Lasagne	3-4	200-225	50-60
Flødekartofler	3-4	200-225	65-70

** Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskenstykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugennemsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig. Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen. Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødig meget energi.

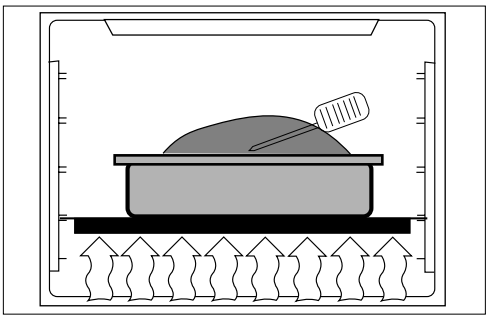


Max 5 dl vand

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.



Max 5 dl vand

Steg skånsomt. Kød indeholder ca. 70% væske. For at få så saftigt kød som muligt, skal det steges ved lav temperatur (fra 125˚). Stegetiden bliver lidt længere, og der bruges lidt mere energi ved de lave temperaturer, men resultatet bliver bedre. Samtidig opnår De en nemmere rengøring af ovnen, da fedtstænk ikke brænder så hårdt fast i ovnrummet.

3692

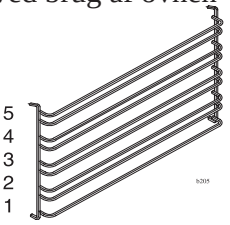
Indstillingsskema stegning

Stegning	i kødet		pr. kg. kød	Traditionel ovn
Oksekød				
Roastbeef	2	65	90	150
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	250
Viderestegning	-	-	50-60	170
Oksesteg gammeldags	2	70-75	90-120	190
Kalvekød				
Filet	3	65	50-60	190
Lammekød				
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	190
Svinekød				
Flæskesteg/ribbensteg*	3	70	60	210
Flæskesteg, langtidsstegn.*	3	70	90	170
Skinke	2	70-75	90	170
Fjerkræ				
Kylling, parteret	3	-	45	210
And*	2	-	55-60	170
And, langtidsstegn.*	2	-	5 timer	150
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	170
Kalkunbryst	3	62	60	210

717

* Efterbruning ved 250˚C i ca. 10-15 minutter.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Råd og tips ved brug af gasovn

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

T**ilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone**

Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug

Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade.

3599

Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.

Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.

Tø maden op i køleskab først

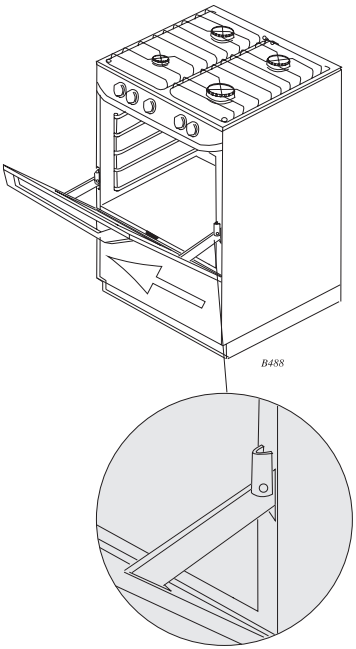
Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling. Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelse.

Sådan gør De:

1. Åben ovnlågen og løft de 2 stoppaler op.
2. Luk ovnlågen til stoppalerne går imod ovnrammen.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



Magasinskuffen

Magasinskuffen er beregnet til opbevaring af ovntilbehøret.

Magasinskuffen må **ikke** anvendes til opbevaring af madvarer i længere tid, da fugt fra madvarer kan forårsage rust i og omkring magasinskuffen

197

Rengøring og vedligeholdelse af

Tippesikringen virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret. Vær opmærksom på dette når komfuret flyttes ved rengøring bag komfuret. Af hygiejniske og sikkerhedsmæssige årsager skal gasbrænderne og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning, og kan i værste tilfælde medføre brand.

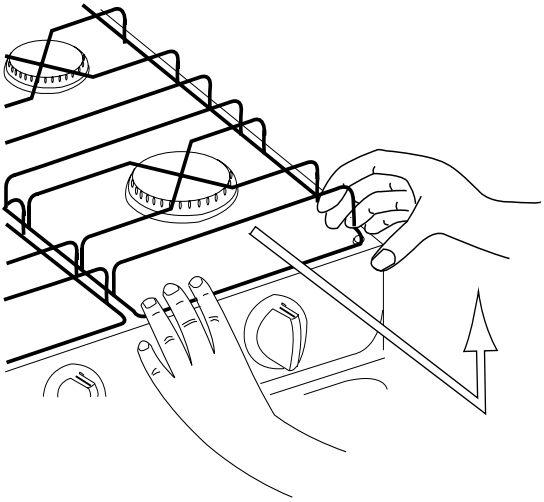
Emaljerede flader

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud.Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en plastsvamp og håndopvaskemiddel.

Brug **aldrig** renslet, metalsvampe, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

344

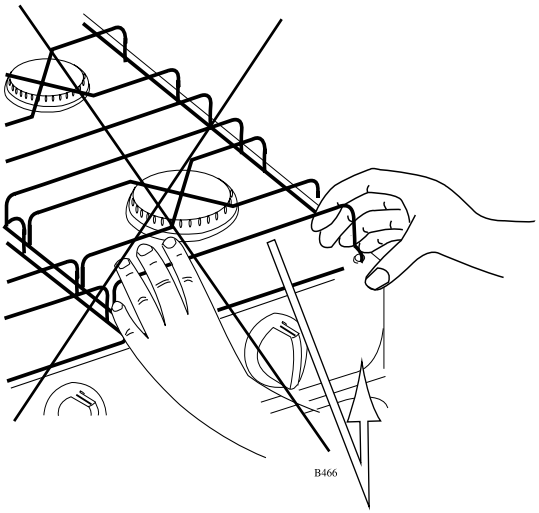
Gryderistene



Aftagning af gryderistene

Aftag kun én gryderist af gangen.

1. Tag fat i gryderistens ramme med den ene hånd og i det forreste ribbehjørne med den anden hånd. Træk **aldrig** med begge hænder i forreste ribbe.
2. Træk højre gryderist vandret frem og skråt til højre, indtil den går fri af holderen.
3. Løft gryderisten op.
4. Træk venstre gryderist vandret frem og skråt til venstre, indtil den går fri af holderen.
5. Løft gryderisten op.



Rengøring af gryderistene

Gryderistene tages med i den daglige opvask. Gryderistene tåler maskinopvask.
Gryderistene får efter kort tids brug en blå evt. sort farvetoning, som ikke forsvinder ved alm. opvask. Gryderistene gøres blanke igen ved at polere dem med et stykke alufolie, eller et special rengøringsmiddel "TOP-RENS", der kan købes hos Electrolux Hvidevare-Service A/S.

350

Gasbrænderne

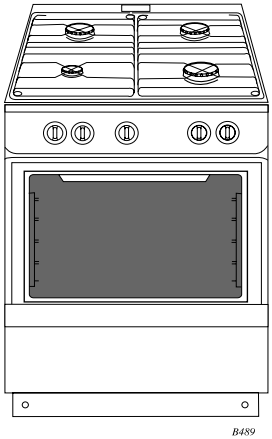
Brænderring og brænderdæksel tages med i den daglige opvask.
Brænderring og brænderdæksel tåler maskinopvask.
Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Fordel flydende skurecreme eller "TOPRENS" på brænderring og brænderdæksel.
2. Brug køkkerulle eller en klud.
3. Gnid eller skrub godt, til smudset er fjernet.
4. Skyl af og tør efter
5. Aftør brændertulpen med en hårdt opvredet klud.

Husk at montere brænderring og brænderdæksel korrekt på brændertulpen efter rengøring.

368

Ovnen



Ved rengøring af ovnen er det en fordel at tage ovnlåge og ovnribber af.

Ovnens sider, loft og bagvæg har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200˚C.
Efter tilberedning ved lav temperatur og med kraftige fedtstænk skal renseprogrammet anvendes.
- Tænd ovnen og indstil temperaturknappen på 290˚C.
- Lad ovnen være tændt på denne indstilling i 1½-2 timer.

⚠ Hold børn på afstand af komfuret når renseprogrammet anvendes, da komfurets front bliver varmere end ved normal brug.

Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden renseprogrammet startes.
Sådan gør De:

1. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
2. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller en blød børste. Skrub godt.

3. Lad det sidde ca. 1 time.
4. Start renseprogrammet.

Når renseprogrammet er færdigt kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

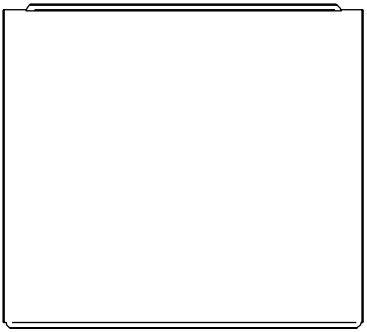
i Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden (brænderpladen)

Ovnbunden/brænderpladen er udført i rustfri stål. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

De bedste resultater opnåes hvis ovnbunden (brænderpladen) er ren og gerne blank. **BEMÆRK** Husk efter rengøring at placere brænderpladen korrekt.

Inderst i ovnen

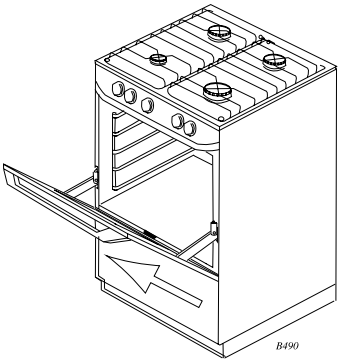


Forrest i ovnen

490

Ovnlågen

Rengør emaljen med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.



Aftagning af ovnlågen

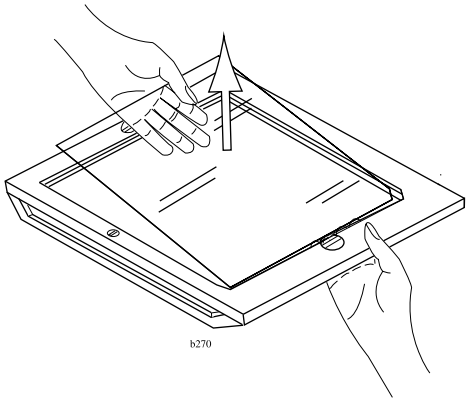
1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.

Aftagning af lågeglas

Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdet, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt.

Indvendig lågeglas

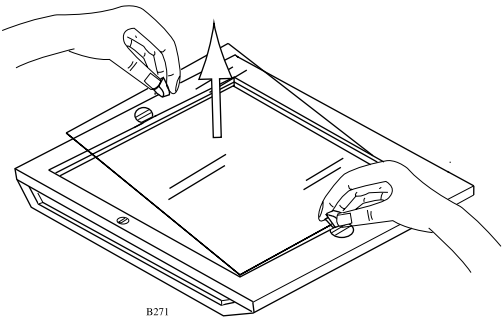
1. Drej de to messingskruer med en mønt indtil skruernes lige kant går fri af glasset.
2. Løft glasset af.



178

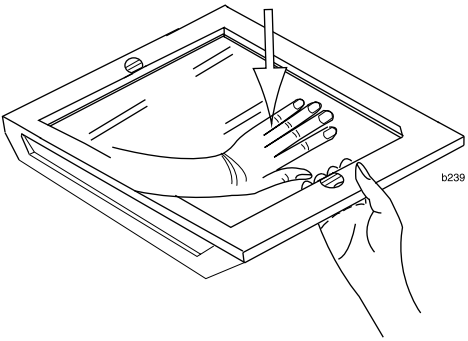
Mellemste lågeglas

1. Tag fat i fjedrene i hver side af glasset.
2. Løft glasset af.



Udvendig lågeglas

1. Lad ovnlågen ligge ned på bordet.
2. Tag fat i lågerammen og pres forsigtigt glasset ud af rammen.



Rengøring af lågeglas

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning:

1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½ time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber til at fjerne det opblødte snavs.

Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

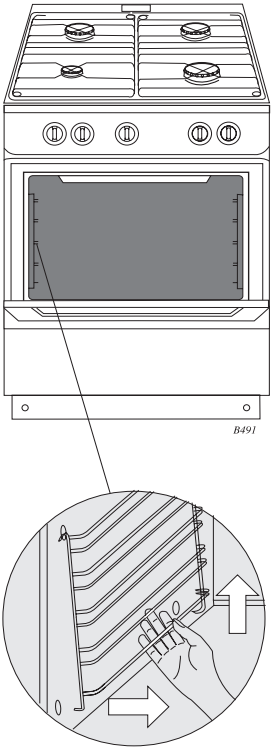
Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

150

Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.



Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af bageplader og bradepande

Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

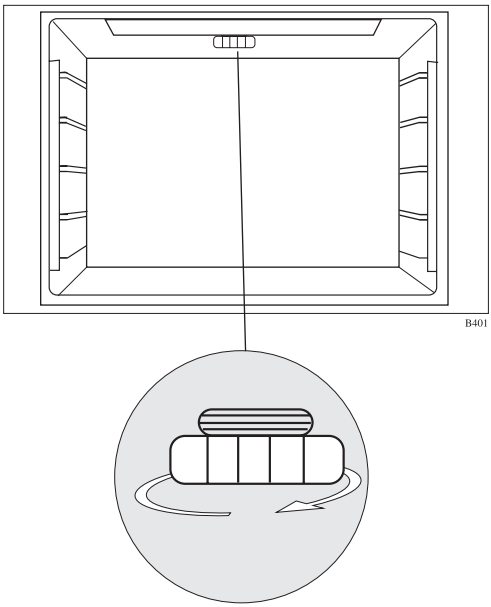
152

Udskiftning af ovnpære

Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpæren udskiftes.

Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

Anvend kun originale pære.



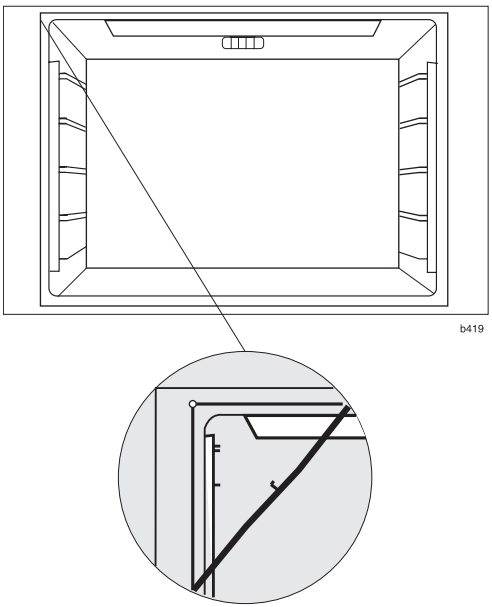
Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglasset i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub det rent, og tør efter.

Lampeglasset skal være helt tørt inden det skrues i igen.

Rengøring af tætningsliste

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.



153

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.

Magasinskuffen

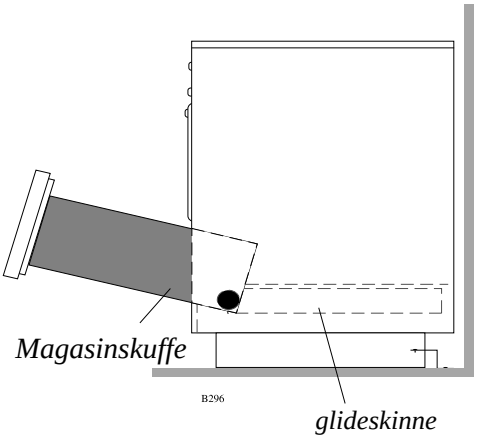
Det er nemmest at rengøre magasinskuffen, hvis De tager den ud. Det gøres således:

1. Åben skuffen
2. Træk skuffen ud til stop.
3. Løft skuffen skråt op og træk den ud.

Rengør skuffen med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Tør skuffen af. Skuffen skal være tør inden den isættes igen.

Når De skal sætte skuffen i gør De følgende:

4. Hold skuffen skråt som vist overfor.
5. Placer skuffens hjul i styreskinnerne og skub skuffen ind.



496

Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Hvidevare-Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service"

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Hvidevare-Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.

At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

At der er brugt uoriginale reservedele.

At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

008

Udpakning

Kontrollér at komfuret er fejlfri og ubeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.

På typeskiltet, som er placeret ved ovnens venstre side, findes oplysning om komfurets serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Tekniske data

Model **GGB/GGF 210-1**:

Komfuret:

Mål:

Bredde:	60 cm
Dybde:	60 cm
Højde:	85 - 93,5 cm
Vægt:	60 kilo
Total effekt gas: (Bygas el. Naturgas)	12,6 kW
Total effekt gas: (Flaskegas)	11,5 kW

Gasbrænderne

Lille brænder	1,0 kW
Mellem brænder	2,0 kW
Stor brænder	3,0 kW

Ovnen:

Volumen: 57 ltr.

Gasovn:

Effekt:

Bygas el. naturgas	4600 W
Flaskegas	3500 W

Ovnlyset:

Toplys:

Pære mærket:	230-240 V, 15 W, 300°C, med E14-sokkel
Bestillingsnr:	300 03 101/7

Magasinskuffe:

Volumen: 45 ltr.

Ret til ændringer forebeholdes.

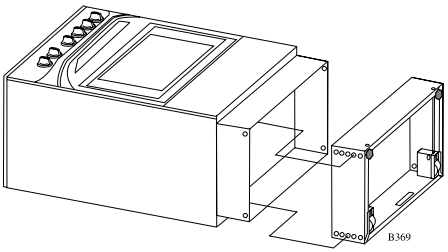
Montering

Placering af komfur i køkken

Ved indbygning kan komfuret placeres direkte op mod et højt køkkenskab. Forudsætningen herfor er (iflg. gasreglementet GR) at afstande, som er mindre end 200 mm fra brænderkant til brændbart material **skal** beskyttes med keramiske fliser, metalflade el. lign. i en højde af mindst 200 mm over komfurets overplade.
BEMÆRK. Dette gælder også for en evt. hulkedelsliste bag komfuret.

Justering af højde

Komfuret leveres i laveste højde 85 cm.
Komfuret kan reguleres i højden fra 85 cm til 93,5 cm.
I komfurets indvendige sokkel findes 4 sæt huller af hver 5 huller. Hvert hul giver mulighed for at regulere højden til 85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 og 91 cm. For at opnå en højde på 93,5 cm skruer De på hjul og justerfødder fra fronten af soklen, som også bruges ved opretning.



Sådan gør De:

1. Læg komfuret ned på bagsiden. Benyt evt. et tæppe eller flamingoplader som mellemlæg mellem komfur og gulv.

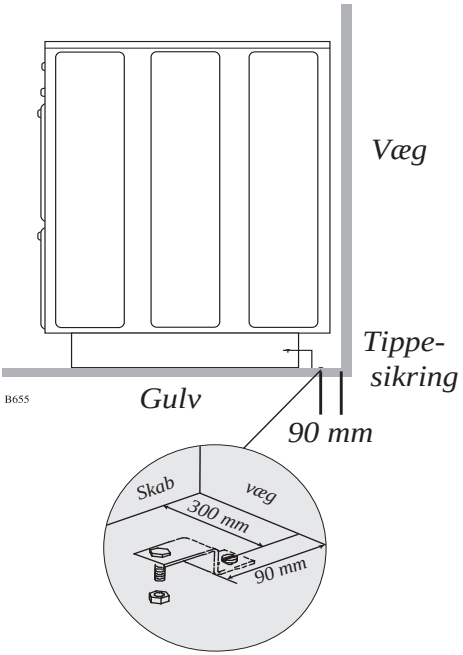
2. Skru de 4 skruer ud, to i hver side af soklen.
3. Træk den indvendige del af soklen ud, passende til de valgte huller.
4. Skru skruerne i de nye huller og rejs komfuret op.

Montering af tippesikring

Tippesikringen skal forhindre, at komfuret kan tippe forover.

Sådan gør De:

1. Skru det vedlagte vinkelbeslag fast i gulvet som vist.
2. Tag skuffen ud af komfuret og skub komfuret på plads.
3. Skru den medfølgende skrue i hullet i vinkelbeslaget ved at række armene ind, hvor skuffen sad.
4. Sæt skuffen i komfuret



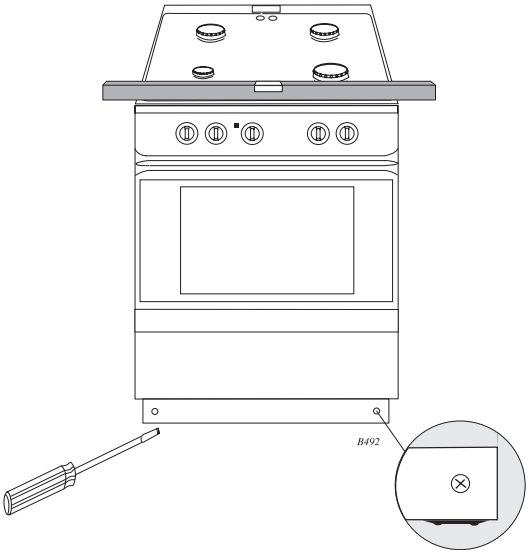
⚠ Tippesikringen skal monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

469

Opretning

Komfuret oprettes med vaterpas. Anbring vaterpasset på overpladens kanter (forkant, sidekanter, bagkant). Opretningen foretages med komfurets hjul og med komfurets justérfødder.

Hjulene findes i de bagerste hjørner af soklen, og de kan højdejusteres trinløst fra fronten af soklen. Hjulene indstilles med en skruetrækker gennem huller i soklen. Justérfødderne i fronten indstilles med fingrene.



Installation

Gas-installation

Gas-installationen **skal** fortages af en autoriseret VVS-installatør eller en af producenten autoriseret person. Installation skal udføres i henhold til gasreglementet (GR). Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.

Dette gaskomfur type CFG 410 /type CFG 411 er CE-godkendt og CE-mærket for overensstemmelse med gasapparatdirektivet (90/396/EØF), lavspændingsdirektivet (73/23/EØF) og EMC direktivet (89/336/EØF) incl. vedtagne direktivændringer. Der må ikke ændres i komfurets gastekniske konstruktion.

CE ID 048AR-0060
Q = 12,6 kW (bygas el. naturgas), Hs - FSD

Q = 11,5 kW (flaskegas), Hs - FSD

Kategori og tryk:

DK: III 1a2H3B/P -8-20-30 mbar
SE: III 1ab2H3B/P -8-20-30 mbar

Indstilling fra fabrik:

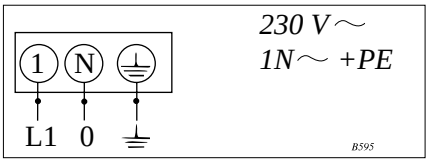
GGB 210:
Towngas (bygas): G110 - 8 mbar

GGF 210:
LPG (flaskegas): G30- 30 mbar

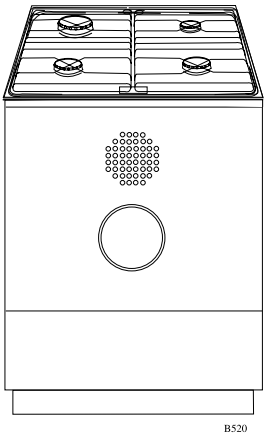
2308

El-installation

Tilslutning
Skal ekstrabeskyttes, jfr. stærkstrømsreglementet. Er tilslutningsstedet udført med ekstrabekyttelse i form af stikkontakt for trebenet stikprop, så:
Skal den tobenede stikprop udskiftes med en trebenet stikprop.



Lederen med grøn/gul isolation skal tilsluttes jordklemmen (mærket ⏚.) El-installationen skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.
Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm (kan være hovedafbryder).



Tilslutningseffekt max. 15 W

Ledningstype:
Min. 0,75 mm² HO5 VV-F

492

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37˚C for frisk gær og 45-50˚C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan varierer fra bagning til bagning.

408

Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe op. For kort tilberedningstid. Hvis De anvender en opskrift, som er beregnet til elkomfur, skal De regne med at tilberedningstiden er ca. 25-30 % længere i gasovn.
Bagværk/madret bliver brændt i bunden.....	Bundpladen er ikke placeret korrekt, så varmen fordeler sig ujævnt i ovnrummet. Læg bundpladen korrekt, PAS PÅ, den er tung og har skarpe kanter. Brug evt. handsker. Bagværk/ret er placeret for langt nede i ovn. Sæt bagværk/ret en ribbe højere op. Bagværk er sat ind før ovnen havde den rette temperatur. Så længe ovnen varmer op, er der kraftig varme fra ovnbunden. Lad ovnen være tændt i ca. 20 min inden bagværk sættes ind.

452

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Komfuret/ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for komfuret. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til komfuret. (Bemærk: der er 3 sikringer).
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Opvarmningstiden er ca. 20 min. fra kold ovn til 200˚C.
Ovnlyset virker ikke.....	Kontroller HPFI/HFI-relæ. Kontroller sikringer.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Er komfuret tilsluttet en 10 amp. sikringsgruppe, er risikoen for overbelastning stor.
Gasblus brænder dårligt.....	Se efter om brænderdæksel/brænderring er placeret korrekt.
Gasblus virker ikke.....	Se efter om der er der åbnet for gastilslutningen. Gasflasken er evt. tom.
Når betjeningsknappen slippes går gasblusset ud.....	Betjeningsknappen har ikke været trykket helt i bund, eller den har ikke været holdt inde længe nok.

467

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

Indgreb i apparatet under garanti perioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.
Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

148

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

325 88-2390 Rev. 9-201